دودھ دُلاری

اجزاء۔

دودھ 2 لیٹر

رنگین سویاں آدھ کپ

کارن فلور 1 کھانے کا چمچ

دودھ 1 چوتھائی کپ

کنڈینسڈ ملک آدھ کپ

مکس فروٹ کوکٹیل 1 بڑا ٹِن

اسٹرابری جیلی 1 پیکٹ

ہری جیلی 1 پیکٹ

ربڑی 200 پچاس گرام

کریم 200 گرام

چھوٹی چم چم 250 گرام

ترکیب۔

ایک برتن میں دودھ ڈال کر بیس منٹ تک پکائیں۔

گاڑھا ہو جائے تو اس میں رنگین سویاں اور کارن فلور ایک چوتھائی کپ دودھ میں گھول کر شامل کریں۔

اب اسے گاڑھا ہونے تک پکا لیں۔

پھر چولہے سے ہٹا کر ٹھنڈا ہونے دیں۔

اچھی طرح ٹھنڈا ہو جائے تو اس میں کنڈینسڈ ملک اور مکس فروٹ کوکٹیل شامل کر دیں۔

اسٹرابری جیلی اور ہری جیلی کو الگ الگ ایک کپ گرم پانی میں گھول کر جما لیں۔

پھر جیلی کو چوکور ٹکڑوں میں کاٹ کر کسٹرڈ کے آمیزے میں شامل کر دیں۔

ساتھ ہی ربڑی، کریم اور چھوٹی چم چم ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔

آخر میں اسے ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

0307-8162003